

コラム：「パンと塩」について

著者	井堂 有子
権利	Copyrights 日本貿易振興機構（ジェトロ）アジア経済研究所 / Institute of Developing Economies, Japan External Trade Organization (IDE-JETRO) http://www.ide.go.jp
シリーズタイトル	政策提言研究
雑誌名	動乱後のエジプト：スィーサー体制の形成（2013～2015 年）
ページ	179-180
発行年	2018-03
出版者	日本貿易振興機構アジア経済研究所
研究会名	エジプトにおける権威主義体制の再構築と地域秩序
URL	http://hdl.handle.net/2344/00050346

【コラム】「パンと塩」について（井堂有子）

2016年11月吉日、カイロ市内ダウントウンの一角。約束の時間を30分以上過ぎても連絡がない。痺れを切らして相手の携帯に連絡をする。「すまない。急な会議で行けそうにない。いつまでカイロにいるのか？え、明日帰国？いや、残念。次の訪問の時は必ず！」…軽やかな詫びの言葉を繰り返す相手に、礼儀正しく挨拶をして、電話を切る。

待ち合わせ場所は、まだ新しいモダンな作りのカフェ「エイシュ・ワ・マラハ（パンと塩）」。

相手は配給・国内通商省次官A氏。同省はエジプトの主食を代表する補助金付きパン「エイシュ・バラディ（‘地元のパン’の意味）」を管轄する省である。政治情勢で頻繁に替わる大臣とは異なり、長年務めてきた叩き上げ官僚としてA氏の紹介を受けていた。「エイシュ」に引っ掛けてこのカフェを提案したが、結局3回もドタキャンされる羽目となった。



電話を切り、窓越しにシナゴグを眺めながら、一息ついてコーヒーを頂く。それにしてもこのカフェの名前はセンスが良い。「パンと塩」—この一対の表現は中東や欧州で広く使われてきたらしい。人の生存にとって最も大切な主食の中でも最も素朴な組み合わせ。現代の意味では、客人に「パンと塩」を差し出す伝統的習慣に基づいて、歓迎を意味するようである。ロシア等の伝統的結婚式でもまず出席者に「パンと塩」が振舞われるという。中東・欧州の広範囲な地域におけるこの表現（「パンと塩」）の系譜については、いまだ不勉強で系統だった研究を確認できていないが、ユダヤ教、キリスト教、イスラームの一神教圏で緩やかに共有されてきた表現ではないかと勝手に推測している。

「来客への歓迎」という現代的意味に加え、「パンと塩」には他の解釈も存在する。たとえばユダヤ教のキッドゥーシュ（安息日・祝祭日の夕食前の祈りの儀式）では、葡萄酒か葡萄ジュースと並び「パンと塩」が中心的な役割を果たすという。その根拠には『創世記』の中の言葉—禁断の実を食べてしまった人間に対して神が云ったという—が挙げられる。

「あなたが妻の言葉を聞いて、食べるなど、わたしが命じた木から取って食べたので、地はあなたのためにのろわれ、あなたは一生、苦しんで地から食物を取る。地はあなたのために、いばらとあざみとを生じ、あなたは野の草を食べるであろう。あなたは顔に汗してパンを食べ、ついに土に帰る、あなたは土から取られたのだから。あなたは、ちりだから、ちりに帰る」（『創世記』第3章第17–19節。下線は筆者）。

この一節の「汗」は「塩」を意味するとされる。労働の苦から自由な楽園を追放されてしまった人間は、土を耕し顔に汗してパンを得なければいけない。「パンと塩」という表現の背後にみえる世界観であろう。あるユダヤ教の学びのサイトでは、一人の投稿者が「引っ越

しの時に新居にパンと塩を持ち込む伝統の背景は何ですか」と問いかける。それに対し別の人物が、先の節を引用しつつ、「新居でちゃんと生活ができるように祈るため」と回答する。この回答者は、ヘブライ語での「パン (*lechem*)」と「塩 (*malach*)」は共通の3つの文字からなる「自然な組み合わせ」なのだと説明しており興味深い。

客人のもてなしを重視するアラブ圏でも、この表現は広く使われる。そこでは客人の歓迎という意味を超えて、大切な「パンと塩」を共に食する「親密な仲間」との意味合いが伝統的に存在する。日本語の「同じ釜の飯」に通ずるだろうか。通常、アラビア語でパンは「ホブズ (*khubz*)」や「ラギーフ (*raghif*)」だが、エジプトでは「生命」や「生活」を意味する「エイシュ (*aish*)」が使われる。チュニジアの友人によると、サウジアラビアを中心としたアラブ湾岸諸国でも「エイシュ」を使うがパンではなく米を意味する、という。

1990年代に上エジプト地方の村で現地調査を行った社会人類学者の奥野克己氏は、ムスリムの「正しい」生き方として「共食」の文化を紹介されている。クルアーンやハディースでの根拠を踏まえ、「食べ物を分けて、ともに食べるのはいいことだ」、そして「少量で満足するのが(良き)信者」との価値観が人々に共有されていたと指摘する。共食の対象は、肉や菓子、シャイ(紅茶)に加え、やはりエイシュである。上エジプトの場合、地元の「エイシュ・シャムスィ(太陽のパン)」が食卓の中心に必ず存在する。この「エイシュ・シャムスィ」は、冒頭の配給省の平たい補助金付きエイシュ・バラディとは異なり、太陽の下で二次発酵して焼き上げる厚みのあるパンである。前者が男たちのパン職人が焼く国家のパンであるならば、後者は女たちが焼き上げる家庭のパンである。

カイロ市内のモダンなカフェ「エイシュ・ワ・マラハ」には、裕福そうなエジプト人や外国人の客が多く集う。アポのなくなった筆者は温いコーヒーを啜る。向かいのシナゴークに目をやると、護衛の若い兵士と視線が重なる。上エジプトの若者だろうか。故郷では家族と食卓を囲んで、お母さんが焼いたエイシュを食していたのかもしれない。かの地であれば異国の身の筆者は客人として食卓に招かれたかもしれないが、このお洒落なカフェで同じことを筆者はできるだろうか？目と鼻の先の距離の間に、幾つもの見えない壁を感じながら、「エイシュ・ワ・マラハ」を後にした。

<参考文献>

- 奥野克己 2005. 「エイシュ・シャムシー：太陽のパン」『季刊民族学』(113) 26-42.
 —— 2011. 「食文化の形成と世界化：エジプトのパン」河合利光編『世界の食に学ぶ』時潮社 78-98.
 R.E.F.スミス& D.クリスチャン(鈴木健夫・豊川浩一・斉藤君子・田辺三千広訳) 1995.
 『パンと塩：ロシア食生活の社会経済史』平凡社.
<http://reformjudaism.org/what-meaning-behind-tradition-bringing-bread-and-salt-someone-when-she-moves-new-home>